Pan de campo, champiñones salteados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Perejil picado: A gusto
Romero fresco: A gusto
Ciboulette: A gusto
Pan de campo: 1/2 Unidad

champiñones salteados

Pimienta negra recién molida: A gusto
Manteca: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: A gusto
Ajo picado: 1 Diente
Sal: Cantidad necesaria
Romero: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria
Champiñones de París: 250 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: Cantidad necesaria
Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sacar el exceso de miga de ½ pan criollo.
- Agregarle el aceite de oliva y la *manteca*, frotar un diente de *ajo*, colocarle el *ciboulette*, el *perejil* y el *romero* frescos y picadas en la superficie y tostar en horno fuerte
- Reservar.

Champignones Saltados

- Colocar en una sartén aceite de oliva e incorporar los champiñones enteros y *saltear*.
- Una vez que esten dorados en forma pareja, colocar la sal la pimienta, y agregar un chorro de vino blanco, bajar el fuego, agregar un diente de *ajo* finamente picado.
- Incorporar las hierbas picadas, el *jugo* de *limón* y ligar la salsa con pedacitos de *manteca*.

Terminación

- Retirar el pan del horno y colocar dentro de él los champiñones salteados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-campo-champinones-salteados